



# 4月給食だより



過去の給食だよりを本市のHPで掲載しています。こちらのQRコードからアクセスしてみてくださいね。

令和8年4月  
袖ヶ浦市立学校給食センター

はる あたた 陽気 につ 包まれる中、新年度を迎えました。今年度も皆さんの学校生活が充実したものとなるよう、心を込めておいしい給食づくりに努めてまいります。よろしくお願いいたします。

## 学校給食とは



「学校給食法」に基づき、教育活動の一環として実施されるものです。成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供するとともに、望ましい食習慣の形成と食に関する実践力を身につけるための重要な教材としての役割も担っています。

「学校給食摂取基準」を踏まえ、行事食や郷土料理・地産地消を取り入れた献立の提供をしています。

## 袖ヶ浦市の学校給食

- 給食形態 週5回の完全給食
- 調理方式 学校給食センターで調理を行い各学校へ配送  
牛乳、パンは委託加工会社から直接学校に納入
- 給食人数 小学校7校 4032人  
中学校5校（給食センター職員含む） 1915人 ※令和8年4月現在

## お弁当の日について

お弁当の日は、平成13年4月から、児童生徒・保護者に「食」を考えてもらう日として、気温の高い時期等を避け、実施されています。令和8年度は11・12・1・2月に実施予定です。

### ★お弁当の日の目的★

- ① おうちの人が作ったお弁当を食べることで、心のふれあい、きずなを深めることができます。
  - ② お弁当の会話をしながら、家族のコミュニケーションを深めることができます。
  - ③ お弁当を生きた教材として、自分の健康や食生活を考えるきっかけになります。
- お弁当の日は牛乳の提供がありませんので、ご注意ください。

## 児童または生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準

（学校給食摂取基準 令和3年4月1日施行）

| 区分              | 基準値                      |       |        |        |
|-----------------|--------------------------|-------|--------|--------|
|                 | 児童                       |       |        | 生徒     |
|                 | 6～7歳                     | 8～9歳  | 10～11歳 | 12～14歳 |
| エネルギー(kcal)     | 530                      | 650   | 780    | 830    |
| たんぱく質(%)        | 学校給食による摂取エネルギー全体の13%～20% |       |        |        |
| 脂質(%)           | 学校給食による摂取エネルギー全体の20%～30% |       |        |        |
| ナトリウム(食塩相当量)(g) | 1.5未満                    | 2未満   | 2未満    | 2.5未満  |
| カルシウム(mg)       | 290                      | 350   | 360    | 450    |
| マグネシウム(mg)      | 40                       | 50    | 70     | 120    |
| 鉄(mg)           | 2                        | 3     | 3.5    | 4.5    |
| ビタミンA(μgRAE)    | 160                      | 200   | 240    | 300    |
| ビタミンB1(mg)      | 0.3                      | 0.4   | 0.5    | 0.5    |
| ビタミンB2(mg)      | 0.4                      | 0.4   | 0.5    | 0.6    |
| ビタミンC(mg)       | 20                       | 25    | 30     | 35     |
| 食物繊維(g)         | 4以上                      | 4.5以上 | 5以上    | 7以上    |

保護者の皆様へ

## 令和8年度4月～食物アレルギーの対応が変わります

近年、食物アレルギー対応を希望する児童生徒が著しく増加していることを鑑み、本市の食物アレルギー対応の見直しを行い、「袖ヶ浦市学校給食食物アレルギー対応マニュアル」を改訂します。

令和8年4月から、

### くるみ、そば、落花生、いくら

の4品目は、加工食品の原材料を含め、本市の学校給食では提供しません。

※微量混入（コンタミネーション）は除く。

これに伴い、上記4品目のみに食物アレルギーをもつ児童生徒については、給食対応が不要となります。（ただし、授業や校外学習等での学校の対応は必要です。）学校給食における食物アレルギー対応の解除を希望される方は、各学校へお問い合わせください。

また、本市の学校給食における食物アレルギー対応は、①詳細な献立表を配付する対応（要申請）、②除去食対応（要申請）、③給食の喫食が困難な場合の対応とありますが、②除去食対応についても対象の範囲が拡大します。

### ①詳細な献立表を配布する対応（要申請）

給食に含まれる28品目のアレルゲンの有無がわかる「食物アレルギー用詳細献立表」で献立を確認し、原因となる食物が入った献立を通常の給食から除去して喫食します。献立の除去によって適正な栄養摂取ができなくなる場合には、代替りの品をご持参いただく場合があります（一部弁当対応）。

★本市が配布する詳細な献立表に表示される食品

|                |                                                                              |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------|
| 表示義務<br>（9品目）  | 卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ・カシューナッツ                                              |
| 推奨表示<br>（19品目） | あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・さけ・さば・ゼラチン・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ごま・アーモンド |

※令和8年4月にカシューナッツが推奨表示から表示義務に格上げされました。

※令和6年3月に「マカダミアナッツ」が、令和8年4月に「ピスタチオ」が推奨表示に追加されました。しかしながら、食品業者から提供される規格書等の対応が十分ではないことから、詳細献立表への記載時期については、現在未定となっております。

### ②除去食対応（要申請）

★R8.4～除去食対応の対象者

原因食物が「卵のみ」、「乳のみ」、「卵と乳の両方」の児童生徒が対象です。

また、上記に加えて、「くるみ、そば、落花生、いくら」のアレルギーがある場合も、対象です。

学校給食センターから、専用ランチボックスで「卵」、「乳」、「卵と乳」＋4品目全て（4品目は通常給食で提供なし）を除去した給食を通年提供します。本人は専用ランチボックスに入った給食のみを喫食します。献立の除去によって適正な栄養摂取ができなくなる場合には、代替りの品をご持参いただく必要があります（一部弁当対応）。

令和8年度から除去食の対象となる方で、除去食を希望される方は各学校へお問い合わせください。

### ③給食の喫食が困難な場合の対応

食物アレルギーが重度である場合、本市が配付する詳細な献立表に表示される28品目※以外で喫食不可能な食物がある場合、また原因食物が多岐にわたる場合などは、給食を喫食することで食物アレルギー症状を発症してしまうリスクが高いため、家庭から持参したお弁当のみを喫食していただきます。

☆食物アレルギー対応の詳細については各学校へ、「袖ヶ浦市学校給食食物アレルギー対応マニュアル」については学校給食センターへお問い合わせください。